

User Manua

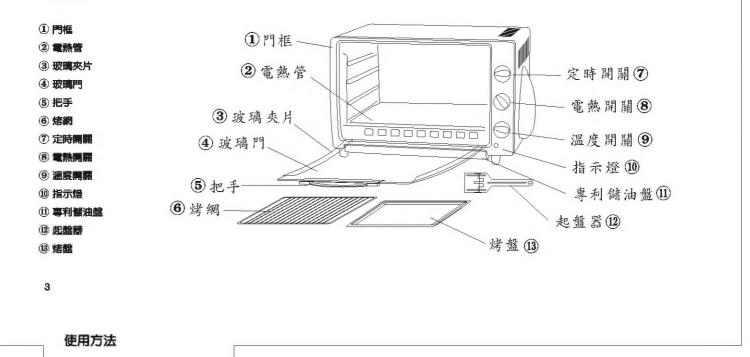


1

目錄

- 3 各部品名稱
- 4 使用方法
- 6 自動調節裝置的功能
- 7 使用安全說明
- 9 清潔與保養
- 11 簡易維修方法
- 12 簡易料理計時
- 13 簡易烹調食譜
- 14 緊急處理對策





插上插頭

- ◆請用交流電110V 12A以上之插座。
- 請勿與其他電器用品共用一個插座。
- 請勿用潮濕的手插上電源,以免發生危險。

預熱動作

- ●使用前為達到烹調效果,須先將冷卻的烤箱加熱3~5分鐘。
- 第一次使用時可能會有冒煙或稍有氣味之现象,此為正常现象,隨繼續加熱直到冒煙停止。

烘烤食物

- ●將欲烹調之食品放入烤箱内,如果烘烤之食物為乾性(土司、魷魚…等)僅放在網架上即可;若 食物為油脂性(魚、雞、肉類…等)請用鋁箔紙包好後,放在烤盤上可防止油脂滴入,避免内部 著火。
- ◆禁止油脂食物烘烤時未用鋁箔紙包裝。

定時開闢:

- ●60分鐘定時,可依各式料理配合溫度來設定時間。
- 時間設定不足10分鐘時,請先旋轉至30分鐘之刻度後再反時鐘旋轉至您所需設定之時間。
- ●在"關"位置時,烤箱會停止一切運轉。

電熱開闢:

- ◆關:電熱管停止操作。
- ◆上火:僅上方電熱管發熱。
- ●下火:優下方電熱管發熱。
- 全開:上下電熱管皆發熱。

溫度開闢:

◆旋轉式電源開闢80-250°C設定,請依各式食物料理,選擇適合之溫度(80-250°C)。

指示燈:

- 可清楚了解箱内加熱狀況。
- (1) 加熱:當設定完成後此燈即亮,提醒您目前為加熱狀態,烤箱開始運轉。
- (2)但若有下列二種狀況時,加熱燈即滅。
 - A. 定時開闢位於"關"位置時。
 - B. 糖箱内溫度到達您所設定溫度時。

烹調時

- > 京調中請勿開啓玻璃門,會使烤箱内溫度降低,影響到食品烘烤效果,京調使用中,不可用水 灣玻璃門,以防止玻璃門破裂。
- ※烹調不同食物需正確運用簡易料理食譜及計時參考表。

烹調完成

- ●管調理完成後,本機會發出「階」的警音,即告知調理已完成且電源會自動切斷。
- 整緒箱在使用中,如欲將食物取出,請先將時間鉛旋轉至「關」的位置。
- 調理完成後,請將電源線拔起。

旋風功能

- 旋風烤箱之原理可有四種用途,煎、烤、燉、解凍,亦有普通的烘烤功能,因此能做出傳統料理,不限制只用烘烤單項用途。
- ●請避免使用塑膠器皿(如確定該用具耐熱性良好),以一般金屬、陶瓷、玻璃器皿為佳。

電線重

◆因應各類食物料理需要,上方電熱管在設計上瓦數較高,下方電熱管瓦數較低,使用時油脂 滴在下方電熱管上會產生瞬間油煙,此為正常情形。











使用安全說明



◆請勿空烤5分鐘以上或連續使用15分鐘以上,否則會縮短烤箱壽命或造成變色等。

請務必遵守以上使用安全說明,以避免火災、屬電、燙傷、故障等意外發生。

清潔與保養

- 進行清潔之前,請先將插頭由插座拔起,並待本體完全冷卻後,方可進行保養與清潔。
- 請勿使用廚房以外的清潔劑或漂白粉清洗。



烤箱外侧擦拭

◆本體的油污,可先用抹布沾些廚房清潔劑擦拭,擦清污垢後,再用擰乾的抹布擦拭。

烤箱内部調理

- 烤箱内壁上的油垢,請用乾布擦拭。
- ◆若油垢嚴重不易清除,可用抹布沾少量的清潔劑擦拭,但抹布不可太溼,以死滴入機體,造成烤 箱的故障。
- 使用清潔劑後請擦乾,勿留下清潔劑。



9

烤醋清洗

- 塘盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭。
- 烤盤未經清理・一再重覆使用・日久會造成黑、斑瑰・故用完後・請清理乾淨並將其歸位。
- 切勿使用去污粉、金屬刷擦拭,以受刮傷表面。

儲油盤清潔

- 當食物殘渣積聚於儲油盤時,請拉出清理,清潔結束後,將裝回原位置。
- 本體内的食物殘渣會影響食物烹調,請適時的清潔。
- 切勿使用去污粉、金屬刷擦拭,以覓刮傷表面。

電熱管保養

- 請用柔軟布沾清水輕輕的擦拭。
- 烘烤食物所瀉下的油垢若附著於電熱管,會產生油煙並使電熱管表面變黑,故每次使用後應清理 乾淨。



須查明的事項 及原因 發生問題 的情況				◎拔掉插頭	◎時間鈕末轉動	◎烘烤中途發生停電	◎烘烤時間過長	◎塘盤有異物	◎烘烤網有異物	◎底蓋或殘渣盤有異物	◎烘烤食品體積過大	◎問一食品烘烤二次	◎是否使用冷凍食品	◎電熟管有異物	◎烘烤油脂食物末放在烤盤上
無	法	烘	烤	•	•	•									
烘	焙		無				•				•	•		•	
焙	出現	異	味				•	•	•	•				•	•
中	變		色				•	•	•		•	•			
焙	色	不	良								•	•	•		

^{※「}是不是故障了?」當您有疑問時,請按上列幾點方式檢查。如有異常現象,請洽詢譽實消費者免費 服務專線,或送至各地服務中心進行修理。

11

簡易料理計時

食物類別	時 Mi	附註			
肉 排	10 分鐘	使用鋁箔紙			
土 司	3 分鐘	2 片			
海鮮	7 分鐘	使用烤盤			
披薩	5 分鐘	使用烤盤			
香腸	12 分鐘	使用鋁箔紙			

[※]調理時間會因食物厚薄及室溫、電壓等因素而有所差異。 (本表僅供参考)

審計叉煉肉

● 材料:

梅花肉1斤(2長條)、蔥段、薑片各少許

• BEK! :

醬油3大匙

蜜汁烤肉醬、糖各2大匙

镰油、洒各1大批

水1/2杯

五香粉1/4小匙

蒜末1小匙

食用紅色色素少許

• 作法:

- ②將切成長條狀的梅花肉洗淨,放入廳 料廳1天使其入除。
- ⑤將肉條置於烤架上,以250℃火力烤 約30-40分即可。
- 即出達上香油即可切片排盤。
- ④肉塊厚薄不同時,請依實際狀況增加 烘烤時間。

烤鳗魚

● 材料:

體魚1條、白芝麻1小匙

· 15/61:

惠段、臺片各少許、酒2大匙 醬油4大匙、細糖2大匙、水4大匙

- 作法:
- ⑥歸魚洗淨切去頭尾,先將其蒸熟。
- ②將蒸熟之鰻魚切成7公分長段,放入 酶料酶2小時使其入床。
- ●將醃好的體魚排入繪架上,上灑白芝 縣後放入繪箱中,溫度設定在 250℃
 - ,電熱開闢設定在"全開" 烤約30分 左右,烤至外表金黃即可。

13

緊急處理對策

若發生故障,請立即停止使用,並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用,或自行修理,均可能發生 危險。

送修前,請先聯絡聲寶0800免費諮詢專線,將產品型號及故障情況詳細說明,客服人員會協助處理。絶 對不要自行拆開外殼進行修理。

接地方法:使用本產品前請先將綠色接地線上之圓形端子及華司鎖在本體接地(金)處,另一端務必與室 內配線之接地裝置連接。

備註

- 電源線損壞時,必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
- 當使用本產品前請先將接地線接上後,再插上插頭:而使用完畢後請先拔掉插頭,再分離接地線。